excepto ch non gliai ametter ne caso
ne altro lacte.

Fritelle de saluia.

Iglia vn poco di fior di farina / & di stem-
perala con oua & Zuccaro / & vn poca
di Canella / & Zafrano p er ch sia gialla /
& habi de le foglie de saluia integre / &
ad vna ad vna lintegnirai / o i uolterai
i questa tale compositione / fringendole
nel strutto o i bono olio.

Fritelle de poma.

Onda le poma & tagliale i fette sottile ca-
uandone quilli grani o anime ch anno
nel mezo & frigi vn poco le dutte fette
nel strutto / o in olio / & poi leua far ad
asciuccar sopra ad vn tagliero / Et mē-
ti o i uolte i simil compositione como
si duce nel capitolo precedente / & vnaltra
uolta le farai frigere i bon grasso / & si fusse
in tempo quatragesimale le poi frigere
in olio / & no gli mettir grasso ne oua.

Fritelle con fronde de lauro.

Rigi de le foglia de lo lauro in quallch bon
grasso o lardo / Poi cauale fora & lassale
souccar & co simile compositione como
si disse de la saluia farai questo fritelle.

Fritelle damandole.

Abi lamandole bianche ben piste & cū acq
Rosata & vn pocho di latte le passarai
per lastamogna / & habi il petto del pullo
cotto allesso / & pistalo seperato dallamādole /

Item vn poco di fior di farina doi o tre
bianchi doua / & piu & mancho se cū do la-
quantita ch uoli fare / & co vn poco di
Zuccaro mescolarai tutte queste cose
facendo queste fritelle in qualunqua for-
ma tu voli le frigerai ad asciō i bono strut-
to o nel butiro & fa ch no siano troppo cotte.

Capitolo p fare fritelle q̄dragesimale.

Fritelle de fior de sambuco.

Iglia dellamandole & pistale bene o vero
di pignoli se piu ti piaceno / & passa le dutte
amandole o pignoli per lastamegna co
vn poca de acqua Rosata o co brado di
pisselli / & poi habi vn poco di bon uenuto
ben brancho & di fiori di sambuco como
ti par / & co vn poco di foore di farina me
scolarai tutte queste cose i seme / Et nota
ch tal compositione vole esser apparecchia-
ta la sera per lamatina p ch vengano le
fritelle piu spognose / & la matina gli
agiunerai vn poco di Zuccaro facendole
in qualunqua forma ti piace o tonde
o altramente / & frigile i bono olio.

Fritelle con herbe amare.

Abi del fior de la farina & vn poco di uenuto
& distemperali co herbe tagliate menute
componendole la sera per lamatina perch
vengano spognose / agiognendoli lamati-
na fiche secche tagliate menute / & dellu-
ua passa / Et questa tal compositione non.